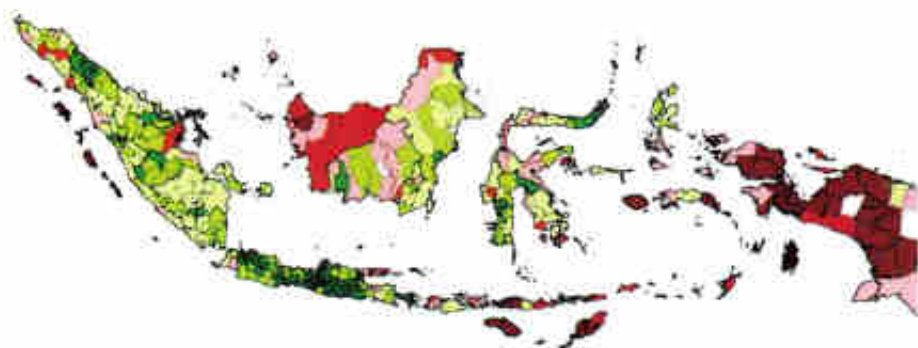


PANGAN INDONESIA YANG DIIMPIKAN

KUMPULAN ARTIKEL PEMIKIRAN ANGGOTA PATPI



Tim Editor:

Umar Santoso

Winiati P Rahayu

Rindit Pambayun

Giyatmi

Ardiansyah

Eni Harmayani

PANGAN INDONESIA YANG DIIMPIKAN


KUMPULAN ARTIKEL PEMIKIRAN ANGGOTA PATPI

Tim Editor:

**Umar Santoso
Winlati P Rahayu
Rindit Pambayun
Giyatmi
Ardiansyah
Eni Harmayani**



PATPI
Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia

interlude 

Pangan Indonesia yang Diimpikan

Kumpulan Artikel Pemikiran Anggota PATPI

Tim Editor:

Umar Santoso, Winiati P Rahayu, Rindit Pambayun, Giyatmi,
Ardiansyah, Eni Harmayani

Desain sampul: Omah Djanur

Tata letak: Gapura Omah Desain

Sumber Gambar Sampul : Dokumen PATPI dan Google.com

Diterbitkan pertama kali dalam bahasa Indonesia oleh:
PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia)
bekerjasama dengan Penerbit Interlude, 2016, Yogyakarta

Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Pangan Indonesia yang Diimpikan

Kumpulan Artikel Pemikiran Anggota PATPI

Yogyakarta: Interlude

Cetakan I, September 2016

Cetakan II, Oktober 2016

xvi + 320 hlm.; 15 x 23cm

ISBN: 978-602-6250-14-8

Interlude

Sumber Kulan, RT 03 RW 30, Kalitirto

Berbah, Sleman, Yogyakarta

Tlp. 081 578 815 027

email: interludepenerbit@gmail.com

KATA PENGANTAR

Pertama-tama sewajarnya kita bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Pengasih, buku berjudul **"Pangan Indonesia yang Diimpikan"** ini dapat diterbitkan. Buku ini merupakan kumpulan artikel berisi pemikiran, gagasan, opini, obsesi, atau inti hasil penelitian para pakar bidang teknologi pangan di Indonesia yang tergabung dalam Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).

Ahli teknologi pangan (anggota PATPI) merasa berkewajiban untuk terlibat dalam isu-isu sosial yang berhubungan dengan pangan, tidak hanya yang terkait dengan aspek teknologi tetapi juga aspek-aspek lain tentang pangan. Hal ini paling tidak ada tiga alasan, pertama ahli teknologi pangan telah mendapat *privilege* mengenyam pendidikan tinggi dan ketrampilan ilmiah di bidang pangan, tentu dalam *privilege* ini melekat tanggung jawab yang besar terhadap masyarakat. Kedua, hasil pemikiran dan aktivitas ahli teknologi pangan dapat mempengaruhi suplai pangan, kesehatan penduduk, harga pangan, limbah pangan, dan regulasi pangan. Karena hal-hal tersebut dapat menentukan kesejahteraan masyarakat, maka wajar jika ahli teknologi pangan mesti mempunyai rasa tanggung jawab tinggi agar aktivitasnya diarahkan untuk manfaat sebesar-besarnya bagi masyarakat luas. Ketiga, apabila ahli teknologi pangan tidak terlibat dalam menanggapi isu-isu pangan di masyarakat maka opini-opini dari yang lain – yang bukan ahlinya, wartawan/ jurnalis, aktivis organisasi, atau pihak-pihak yang fanatik anti-teknologi yang akan muncul. Banyak individu-individu tersebut pada dasarnya tidak *qualified* berbicara tentang teknologi pangan.

Saat ini anggota PATPI seluruhnya lebih dari 700 orang, sebagian besar berasal dari akademisi di samping dari kalangan peneliti dan industri. Pengurus PATPI menyadari tentang potensi dan hal-hal tersebut di atas sehingga melakukan usaha pengumpulan artikel hasil pemikiran anggotanya, yang tujuan utamanya adalah agar dapat memberikan pendidikan dan pencerahan masyarakat tentang pangan. Di samping itu, tulisan-tulisan anggota PATPI ini diharapkan juga dapat menjadi inspirasi, acuan atau bahan rekomendasi dalam menyusun kebijakan pembangunan nasional bidang pangan. Kebijakan pangan yang diharapkan adalah kebijakan yang pro-konsumen, pro-produsen, pro-pangan lokal, pro-petani dalam negeri **sehingga terwujud suplai pangan di Indonesia yang melimpah, berkualitas, aman, adil, terjangkau bagi semua, berkelanjutan, serta menyejahterakan produsen/petani dalam negeri.**

Dalam buku ini terdapat 76 judul artikel hasil pemikiran dari 52 pakar di bidangnya. Artikel-artikel tersebut dibagi menjadi 4 kelompok, yaitu Kelompok I: Ketahanan/ Kedaulatan Pangan, Kelompok II: Keamanan Pangan, Kelompok III: Teknologi, serta Kelompok IV: Mutu, Gizi dan Pangan Fungsional. Sebagian artikel-artikel tersebut sudah pernah dimuat dalam surat kabar atau media cetak lain, namun dianggap masih relevan sehingga dimasukkan dalam buku ini.

Dalam kelompok I, pembaca akan mendapat gambaran umum tentang kebijakan dan masalah-masalah ketahanan/kedaulatan pangan yang dihadapi di Indonesia saat ini serta alternatif-alternatif solusinya. Artikel-artikel kelompok ini antara lain tentang perlunya peningkatan sinergi pemerintah pusat dan daerah dalam mewujudkan kedaulatan pangan, disusul perlunya memperkuat kelembagaan pangan nasional. Artikel lain, tentang *Value Capture Fisheries* – suatu konsep membangun Indonesia menjadi negara industri perikanan dunia, dan konsep tentang ketahanan pangan berbasis gugus pulau di provinsi Maluku. Pengembangan logistik dan rantai pasok (*supply chain*) pangan serta strategi memajukan industri pangan di Indonesia juga diuraikan dalam kelompok ini. Selain itu juga ada artikel yang membahas berbagai sumber pangan potensial yang jika dikembangkan akan dapat mendukung ketahanan pangan, tidak hanya pangan sumber karbohidrat seperti umbi-umbian tetapi juga pangan sumber protein termasuk biji sages, juga bumbu-bumbu tradisional yang potensi menjadi sumber umami. Dengan sumber daya alam yang melimpah, Indonesia dapat menjadi sentra jamur dunia dan sentra gula paima. Dalam kelompok ini juga terdapat artikel yang menguraikan betapa besar potensi sumber daya yang ada sehingga dimungkinkan Indonesia tidak hanya menjadi negara yang swasembada pangan, tetapi bahkan juga dapat memberi makan penduduk negara lain (*Indonesia feeds the world*) jika sumber daya tersebut dikelola dengan benar. Artikel-artikel lain dalam kelompok ini tentang potensi kuliner Indonesia, potensi pasar pangan halal, perlunya sertifikasi prima hasil-hasil hortikultura, tentang perlunyaantisipasi adanya praktik pemalsuan pangan dalam perdagangan, artikel pemanfaatan umbi-umbian lokal lebih sesuai untuk pangan fungsional, dan artikel-artikel lain.

Dalam kelompok II terdapat artikel-artikel yang berkaitan dengan keamanan pangan meliputi pentingnya mewaspadaai masalah keamanan pangan di masyarakat, perlunya pendidikan keamanan pangan di program pascasarjana ilmu/teknologi pangan, membangun budaya keamanan pangan, dan mengenali komponen-komponen pangan yang tidak aman termasuk perlunya pemahaman tentang

bahan tambahan pangan (BTP). Artikel lain, tentang keamanan mengonsumsi minyak bekas goreng, gejala keracunan makanan tidak hanya diare, dan sistem investigasi yang baik yang dapat mencegah kasus keracunan pangan. Dalam kelompok ini juga ada artikel tentang metode detoksifikasi mikotoksin dengan fermentasi yang merupakan metode aman dan menjanjikan. Artikel berjudul keamanan pangan dalam perdagangan global menguraikan pentingnya Indonesia meningkatkan jaminan keamanan pangan untuk kepentingan ekspor.

Kelompok III dapat dibaca artikel-artikel tentang aplikasi teknologi *sourdough* untuk peningkatan kualitas roti, perlunya pembuatan tempe bukan dari kedelai melainkan dari biji-bijian lain, penggunaan bakteri asam laktat sebagai pengawet dalam industri pangan, jamur tiram sebagai ingredien pangan, potensi pemanfaatan uwi dan gembili, pengembangan cincau hitam sebagai pangan fungsional, eksplorasi abu merang sebagai bahan tambahan pangan, perisa tahan panas untuk produk *bakery*, peluang bunga kecombrang sebagai bahan pengawet alami, dan artikel-artikel lain.

Kelompok IV memuat artikel-artikel berkaitan dengan mutu, gizi dan pangan fungsional. Artikel-artikel dalam kelompok ini tentang senyawa bioaktif tanaman sebagai zat pengatur kesehatan, tentang kualitas beras, bekatul sebagai sumber ingredien pangan, mengatasi obesitas pada anak-anak dengan bahan pangan rendah energi, sarapan sehat untuk perbaikan gizi anak, dan konsumsi sayur dan buah yang dapat mencegah penyakit degeneratif. Artikel-artikel lain tentang pengujian mikrobiologi untuk mutu dan keamanan pangan, minum angkak untuk menurunkan lemak dan tekanan darah, daun kapulaga dan susu kecambah kedelai sebagai minuman fungsional, duwet sebagai bahan pangan fungsional, aksi hipokolesterolemik kunir beraoma mangga, prinsip dan penerapan *Life cycle assessment* (LCA) di industri pangan dan artikel-artikel lain.

Perlu dicatat di sini bahwa artikel-artikel tersebut, terutama yang berupa opini dan menyangkut kebijakan, kemungkinan ada perbedaan isi antara satu dengan lainnya meskipun sudah diusahakan untuk dihindari. Dalam buku ini isi artikel merupakan tanggung jawab penulis masing-masing.

Buku ini dilengkapi dengan profil penulis sehingga diharapkan dapat lebih memperjelas kompetensi masing-masing penulis. Buku ini layak dan perlu dibaca oleh para akademisi, peneliti, pengambil kebijakan bidang pangan, industri/ pelaku usaha pangan, jurnalis, dan masyarakat umum.

Tim editor menyampaikan terima kasih kepada Ketua Umum PATPI atas kepercayaan yang diberikan untuk penyusunan buku ini

Tim editor menyampaikan terima kasih kepada Ketua Umum PATPI atas kepercayaan yang diberikan untuk penyusunan buku ini dan kepada para kontributor atas sumbangan tulisannya. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada semua anggota Tim reviewer/ editor atas kerja kerasnya, kepada Sdr Ryan Salfarino, STP yang telah membantu teknis secara intensif, Sdr. Gatot Rambli Hastoro, dan semua pihak yang telah memberi andil dalam penyusunan buku ini. Kepada Penerbit *Interlude* diucapkan terima kasih atas kesediaan untuk menerbitkan buku ini.

Tak ada gading yang tak retak, demikian juga buku ini masih banyak kekurangannya, oleh karena itu kami mengharapkan kritik dan saran dari pembaca untuk perbaikannya; untuk itu diucapkan banyak terima kasih.

Selamat membaca....

Agustus 2016
Ketua Tim Editor,

Umar Santoso

SAMBUTAN

KETUA UMUM PATPI PUSAT

Bersyukur ke hadirat Allah SWT, buku tentang pangan dengan judul "Pangan Indonesia Yang Diimpikan" telah selesai dikerjakan. Hal yang mendorong penulisan buku ini adalah, agar Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI), sebagai himpunan profesi, dapat memberikan manfaat lebih besar bagi bangsa Indonesia, khususnya di bidang ilmu dan teknologi pangan. Buku ini merupakan kumpulan ide-ide, gagasan, hasil-hasil penelitian yang ditulis oleh para kontributor yang menjadi anggota PATPI.

Buku ini ditulis dengan harapan akan dapat menjadi tali penghubung antar pakar di bidang pangan, landasan para pembuat kebijakan pangan, dan, sumber ide tentang pengembangan ilmu dan teknologi pangan di Indonesia ke depan.

Kami sangat berterimakasih kepada para kontributor dan juga para pemrakarsa yang selanjutnya menjadi tim pelaksana penulisan/reviewer/editor yang diketuai oleh Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc. Mengingat masih banyaknya kontributor yang berkeinginan memberikan kontribusi tulisan dan belum dapat tertampung, buku ini diharapkan menjadi pemicu (*trigger*) terbitnya buku pangan berikutnya.

Kepada semua pihak yang ikut membantu penulisan buku ini, terutama Sdr. Ryan Salfarino, STP., Sdr. Gatot Rambli Hastoro, dan yang lain yang tidak mungkin disebut namanya satu per satu, kami mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya. Semoga amal dan kebaikan yang disumbangkan mendapat balasan yang baik dari Allah SWT.

Akhirnya, sangat disadari bahwa buku ini masih jauh dari kesempurnaan, meski telah diupayakan dengan semaksimal mungkin. Oleh sebab itu, atas masukan dan saran yang bersifat membangun demi lebih berbobotnya buku ini, diucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya. Semoga buku ini benar-benar bermanfaat bagi yang membacanya sehingga merupakan amal baik bagi kita semua.

Billahit Taufiq wal Hidayah, Wassalamu'alaikum wr. wb.

Yogyakarta, Agustus 2016
Ketua Umum PATPI Pusat,

Rindit Pambayun

DAFTAR ISI

Kata Pengantar dari Ketua Tim Editor	v
Sambutan Ketua Umum PATPI	ix
Daftar Isi	xi
Bagian I. Ketahanan/Kedaulatan Pangan	
1. SINERGITAS PERAN PEMERINTAH PUSAT DAN DAERAH DALAM MEWUJUDKAN KEBIJAKAN KEDAULATAN PANGAN Oleh Giyatmi	3
2. MEMPERKUAT LEMBAGA PANGAN NASIONAL Oleh Posman Sibuea	8
3. KETAHANAN PANGAN BERBASIS GUGUS PULAU DI PROVINSI MALUKU Oleh Febby J. Polnaya & Wardis Girsang	12
4. <i>VALUE CAPTURE FISHERIES</i> KUNCI INDONESIA MENUJU NEGARA INDUSTRI PERIKANAN DUNIA Oleh Siegfried Berhimpon	16
5. PENGEMBANGAN LOGISTIK DAN RANTAI PASOK PANGAN Oleh Adi Djoko Guritno	21
6. PENGEMBANGAN INDUSTRI PANGAN Oleh Umar Santoso	26
7. TEROBOSAN DASAR KEBIJAKAN KETAHANAN PANGAN Oleh Adhi S. Lukman	28
8. REVOLUSI KONSUMSI UNTUK PERCEPATAN KEMANDIRIAN PANGAN Oleh Bernatal Saragih	30
9. DIVERSIFIKASI PENOPANG KETAHANAN PANGAN NASIONAL Oleh Ambar Rukmini	34
10. TEPUNG LOKAL SEBAGAI ALTERNATIF UNTUK PRODUK <i>BAKERY</i> Oleh Nur Aini	38
11. PANGAN LOKAL PENDORONG ENTREPRENEUR GENERASI MUDA Oleh Meta Mahendradatta	43
12. PEMUDA DAN PEMBANGUNAN PERTANIAN Oleh Posman Sibuea	46

13. MAMPUKAH NUSA TENGGARA TIMUR MANDIRI PANGAN SUMBER KARBOHIDRAT?	
Oleh Herianus J.D. Lalel	49
14. KEUNIKAN BERAS AMPAS SINGKONG ('RASI') SELAMA PERJALANAN DARI PANGAN INFERIOR MENJADI PANGAN MODERN	
Oleh Marleen Sunyoto	54
15. MEMBANGUN AKAR-AKAR DAN BERTAHAN HIDUP DENGAN SINGKONG	
Oleh Baiq Rien Handayani.....	58
16. POTENSI INDONESIA SEBAGAI PRODUSEN GULA KELAPA DUNIA	
Oleh Karseno	61
17. TANTANGAN DAN PELESTARIAN BUMBU ASLI INDONESIA SEBAGAI SUMBER UMAMI	
Oleh Supriyadi.....	66*
18. SAGA SEBAGAI SUMBER PROTEIN NABATI PENDAMPING KEDELAI DI INDONESIA, TEREALISASIKAH?	
Oleh Abu Amar.....	70
19. INDONESIA MENJADI SENTRA JAMUR DUNIA	
Oleh Donowati S. Tjokrokusumo	74
20. INDONESIA BERPOTENSI MENJADI SENTRA PANGAN DUNIA	
Oleh Rindit Pambayun	77
21. PANGAN POKOK: BERAS, UMBI-UMBIAN, ATAU TERIGU?	
Oleh Umar Santoso	80
22. PEMANFAATAN UMBI-UMBIAN LOKAL DIANTARA PERSAINGAN BERAS DAN TERIGU	
Oleh Eni Harmayani.....	82
23. MEMBUDAYAKAN KONSUMSI SUSU UNTUK GENERASI PENERUS	
Oleh Anang Mohamad Legowo	85
24. MENGANGKAT KULINER NUSANTARA SEBAGAI IDENTITAS INDONESIA	
Oleh Nur Aini.....	88
25. POTENSI PASAR PRODUK HALAL INDONESIA	
Oleh Sulistyio Prabowo.....	92
26. MENDORONG SERTIFIKASI PRIMA UNTUK KEUNGGULAN HORTIKULTURA	
Oleh Anang Mohamad Legowo	95
27. ANCAMAN SERIUS PEMALSUAN PANGAN	
Oleh Purwiyatno Hariyadi	98

28. ISU PANGAN DAN RESPON CERDAS DAN BIJAKSANA Oleh: C. Hanny Wijaya	101
29. GARAM: ANTARA KEBUTUHAN NASIONAL DAN MANFAAT BAGI TUBUH MANUSIA Oleh Wahyu Supartono.....	105
30. GO GREEN INDUSTRI DAGING Oleh Wahyu Supartono.....	109
31. LIFE CYCLE ASSESSMENT (LCA): PRINSIP DAN PENERAPANNYA DI INDUSTRI PANGAN Oleh Wahyu Supartono.....	113
32. KEHILANGAN DAN LIMBAH PANGAN GLOBAL Oleh Umar Santoso	118
33. EKSPANSI SAWIT ANCAM KEDAULATAN PANGAN Oleh Posman Sibuea	121
34. BENCANA SINABUNG DAN PANGAN PENGUNGSI Oleh Posman Sibuea.....	124

Bagian II. Keamanan Pangan

1. WASPADAI MASALAH KEAMANAN PANGAN Oleh Sri Anggrahini.....	131
2. KENALI KOMPONEN YANG MERUGIKAN PADA PANGAN Oleh Ambar Rukmini.....	135
3. KENALI DENGAN BAIK MANFAAT BAHAN TAMBAHAN PANGAN Oleh Ardiansyah	138
4. POLEMIK NATA DE COCO BERBAHAN BAKU PUPUK UREA Oleh Anton Rahmadi.....	142
5. DAMPAK PENGUNAAN MINYAK GORENG BERULANG Oleh Zainal.....	146
6. KEAMANAN PANGAN DI PEDAGANG MAKANAN BUTUH PERHATIAN Oleh Yudi Pranoto.....	149
7. KERACUNAN PANGAN TAK HANYA SEBABKAN DIARE Oleh Ratih Dewanti-Hariyadi	152
8. INVESTIGASI YANG BAIK DAPAT MENCEGAH KERACUNAN PANGAN Oleh Ratih Dewanti-Hariyadi	157
9. DETOKSIFIKASI MIKOTOKSIN DENGAN FERMENTASI, SUATU METODE YANG AMAN DAN MENJANJIKAN Oleh Sardjono.....	162
10. KEAMANAN PANGAN DALAM PERDAGANGAN GLOBAL Oleh Aman Wirakartakusumah.....	167

11. PENDIDIKAN KEAMANAN PANGAN DALAM PROGRAM ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN	
Oleh Aman Wirakartakusumah	169
12. MEMBANGUN BUDAYA KEAMANAN PANGAN	
Oleh Winiati P. Rahayu	171

Bagian III. Teknologi Pangan

1. APLIKASI TEKNOLOGI SOURDOUGH UNTUK PENINGKATAN KUALITAS ROTI	
Oleh Winiati P. Rahayu dan Hadi Yusuf Faturochman	177
2. TAHU TEMPE TIDAK HARUS KEDELAI	
Oleh Ambar Rukmini	181
3. PERKEMBANGAN PENGGUNAAN BAKTERI ASAM LAKTAT SEBAGAI PENGAWET DALAM INDUSTRI PANGAN	
Oleh Endang S. Rahayu dan Tyas Utami	183
4. JAMUR TIRAM (<i>Pleurotus ostreatus</i>) SEBAGAI INGREDIEN	
Oleh Netty Widyastuti	187
5. ANTARA JUWET DAN BLUEBERRY: HARUSKAH DIPEDULIKAN SETELAH TERAKUISISI?	
Oleh Erni Sofia Murtini	191
6. POTENSI PEMANFAATAN UMBI UWI DAN GEMBILI	
Oleh Sri Winarti	195
7. PENGEMBANGAN CINCAU HITAM UNTUK PRODUK PANGAN FUNGSIONAL DAN SUPLEMEN	
Oleh Tri Dewanti Widyaningsih	199
8. EKPLORASI ABU MERANG PADI SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PANGAN	
Oleh Erni Sofia Murtini	202
9. MEMILIH PERISA TAHAN PANAS UNTUK PRODUK YANG DIPANGGANG	
Oleh Arief T. Nur Gomo	205
10. PELUANG PENGAWET ALAMI DALAM MENINGKATKAN KEAMANAN PANGAN	
Oleh Rifda Naufalin	209
11. PEWARNA PANGAN YANG DIHASILKAN MELALUI PROSES FERMENTASI	
Oleh Nyoman Semadi Antara	212
12. PEMBENTUKAN FLAVOR PADA FERMENTASI PRODUK ROTI	
Oleh Nyoman Semadi Antara	216
13. EMULSIFIER DAN KEHALALANNYA	
Oleh Umar Santoso	219

14. KEAMANAN BAHAN-BAHAN YANG KONTAK DENGAN PANGAN (<i>FOOD CONTACT MATERIALS</i>) Oleh Elisa Julianti	223
15. TEKNOLOGI NANOENKAPSULASI DAN APLIKASINYA DALAM BIDANG PANGAN Oleh Purnama Darmadji	227

Bagian IV. Mutu, Gizi dan Pangan Fungsional

1. SENYAWA BIOAKTIF TANAMAN SEBAGAI ZAT PENGATUR KESEHATAN Oleh Nuri Andarwulan	233
2. POTENSI ALAM INDONESIA SEBAGAI SUMBER PANGAN FUNGSIONAL Oleh Dwiwati Pujimulyani	236
3. BAGAIMANA KUALITAS BERAS SEHARUSNYA? Oleh Rindit Pambayun	239
4. BEKATUL SEBAGAI SUMBER INGRIDIEIN PANGAN Oleh Ardiansyah	243
5. MENGATASI OBESITAS PADA ANAK-ANAK DENGAN BAHAN PANGAN RENDAH ENERGI Oleh Samsu Udayana Nurdin	247
6. SARAPAN SEHAT UNTUK PERBAIKAN GIZI ANAK Oleh Bernatal Saragih	251
7. KONSUMSI SAYUR DAN BUAH DAPAT MENCEGAH PENYAKIT DEGENERATIF Oleh Dwlyati Pujimulyani	254
8. STANDARDISASI TEH PUTIH INDONESIA Oleh Dadan Rohdiana	257
9. PENGUJIAN MIKROBIOLOGI UNTUK MUTU DAN KEAMANAN PANGAN Oleh Ratih Dewanti-Hariyadi	260
10. MINUM ANGKAK MENURUNKAN LEMAK DAN TEKANAN DARAH Oleh Ardiansyah	263
11. DAUN KAPULAGA SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL Oleh Hery Winarsi	266
12. SUSU KECAMBAH KEDELAI SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL Oleh Hery Winarsi	269

13. BUAH DUWET SEBAGAI BAHAN BAKU PANGAN FUNGSIONAL	
Oleh Lydia Ninan Lestario	272
14. AKSI HIPOKOLESTEROLEMIK DARI KUNIR BERAROMA MANGGA	
Oleh Dwiyati Pujimulyani	275
15. LEMAK JENUH SEBAGAI 'TERSANGKA', YANG DIVONIS 'BERSALAH' MINYAK TROPIS	
Oleh Sri Raharjo	277
16. SISTEM PANGAN ORGANIK SEBAGAI ALTERNATIF PENJAMINAN MUTU PANGAN	
Oleh Wahyudi David	280

Profil Para Penulis

Pangan Indonesia yang Diimpikan

Anda beruntung mendapatkan buku ini. Mengapa? Karena Anda menemukan buku yang komprehensif tentang masalah pangan yang ditulis oleh pakar-pakar teknologi pangan terkemuka di Indonesia. Buku berjudul Pangan Indonesia yang Diimpikan ini merupakan kumpulan artikel-artikel berisi pemikiran, gagasan, opini, obsesi, atau inti hasil penelitian para pakar yang tergabung dalam Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Dari sekitar 700 anggota PATPI di seluruh Indonesia, 52 orang pakar menjadi kontributor dan membuahkan 76 artikel dalam buku ini. Ahli teknologi pangan (anggota PATPI) merasa berkewajiban untuk terlibat dalam isu-isu sosial yang berhubungan dengan pangan, tidak hanya yang terkait dengan aspek teknologi tetapi juga aspek-aspek lain tentang pangan.

Artikel-artikel dalam buku ini dibagi menjadi 4 kelompok, yaitu kelompok Ketahanan/Kedaulatan Pangan, Keamanan Pangan, Teknologi, dan kelompok Mutu, Gizi dan Pangan Fungsional. Hampir semua isu tentang pangan yang sering muncul selalu terkait dengan aspek-aspek tersebut. Dengan membaca buku ini Pembaca akan mendapatkan pencerahan dan inspirasi berkaitan dengan masalah pangan yang ada.

Dalam kelompok pertama Pembaca akan mendapat gambaran umum tentang kebijakan dan masalah-masalah ketahanan/kedaulatan pangan yang dihadapi di Indonesia saat ini serta alternatif-alternatif solusinya. Dalam kelompok kedua terdapat artikel-artikel yang berkaitan dengan keamanan pangan meliputi pentingnya mewaspadai masalah keamanan pangan di masyarakat, perlunya pendidikan keamanan pangan di program pascasarjana ilmu/teknologi pangan di Indonesia, membangun budaya keamanan pangan, mengenali komponen-komponen pangan yang tidak aman termasuk perlunya pemahaman tentang bahan tambahan pangan (BTP) dan lain sebagainya. Kelompok ketiga berisi artikel-artikel berkaitan aspek teknologi pangan, di antaranya aplikasi teknologi sourdough untuk peningkatan kualitas roti, perlunya pembuatan tempe bukan dari kedelai melainkan dari biji-bijian lain, penggunaan bakteri asam laktat sebagai pengawet dalam industri pangan. Artikel-artikel lain adalah jamur tiram sebagai ingredien pangan, potensi pemanfaatan uwi dan gembili, pengembangan cincau hitam sebagai pangan fungsional dan lain-lain.

Buku ini dilengkapi dengan profil masing-masing penulis sehingga akan lebih memperjelas kebidangan/kompetensinya. Buku ini layak dan perlu dibaca oleh para akademisi, peneliti, pengambil kebijakan bidang pangan, industri/peleaku usaha pangan, jurnalis, dan masyarakat umum.

Kerjasama:

